

Tacos de carne y verduras por Alicante

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Ají Triturado ALICANTE: 1/2 cdita

Carne picada especial: 420 g

Pimiento verde: 1 Unidad

Pimienta Negra Molida ALICANTE: 1/4 cdita

Tortillas para tacos sin sal: 12 Unidades

Ajo Triturado Deshidratado ALICANTE: 1/4 cdita

Azúcar blanca: 1/4 cdita

Cebolla Deshidratada ALICANTE: 1/4 cdas

Lechuga: 100 g

Tomate: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Tomar 2 tomates y procesarlos hasta lograr un puré
- Reservar.
- Cortar los *tomate* restantes en pequeños cubos (pelados y sin semillas)
- Reservar.
- *Pelar* y cortar la *cebolla* en finos aros
- Reservar.
- Cortar el *pimiento* y la *lechuga* en tiras muy finas
- Reservar.
- En una cazuela antiadherente cocinar la carne hasta *dorar*.
- Retirar el exceso de grasa.
- Agregar el puré de tomates, la *Cebolla*, el *Ajo* y el *Ají Triturado ALICANTE*.
- Integrar bien y añadir el azúcar y la Pimienta Negra Molida ALICANTE
- Mezclar.
- Cocinar a fuego suave durante 20 minutos o hasta que la preparación espese, revolviendo de vez en cuando
- Reservar.
- Calentar las tortillas en una sartén antiadherente, parrilla o *plancha* a fuego moderado o en microondas.
- Disponer la mezcla de carne sobre las tortillas calientes y sobre ello, el *pimiento*, la *cebolla*, los tomates y la *lechuga*
- Doblar la tortilla y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-verdura>